

Tout client en demi-pension et pension-complète peut opter pour un menu de trois plats en choisissant : une entrée, suivi d'un Plat principal avec un accom-pagnement offert et un dessert. Un supplément est applicable pour les plats marqués d' un astérisque*.

Guests on half board and full board can choose a 3 -course meal as follows: A starter, followed by one Main course, including a complimentary side dish, and a dessert. A supplement is applicable for dishes marked with an asterisk*.

S U S H I

SASHIMI

THON – TUNA	Rs 600
SAUMON – SALMON	Rs 655
SERIOLE DU JAPON – HAMACHI	Rs 820
GAMBAS – EBI	Rs 750
SAINT-JACQUES – SCALLOP	Rs 780
ANGUILLE – UNAGI	Rs 650
DORADE – SEA BREAM	Rs 760
ŒUFS DE SAUMON – IKURA	Rs 820

NIGIRI

THON – TUNA	Rs 655
SAUMON – SALMON	Rs 750
SERIOLE DU JAPON – HAMACHI	Rs 1000
GAMBAS – EBI	Rs 925
SAINT-JACQUES – SCALLOP	Rs 935
ANGUILLE – UNAGI	Rs 775
DORADE – SEA BREAM	Rs 905
ŒUFS DE SAUMON – IKURA	Rs 945
LÉGUMES DE SAISON – SEASONAL VEGETABLES	Rs 405

M A K I

CRABE CROUSTILLANT – CRUNCHY CRAB

Chair de crabe, concombre, avocat, tobiko, graines de sésame
Crab meat, cucumber, avocado, tobiko, sesame seeds

Rs 1,140

KUSHI – KUSHI

Tempura de homard, concombre, tobiko, ikura, sauce teriyaki
Lobster tempura, cucumber, tobiko, ikura, teriyaki sauce

Rs 2,055 / *870

ARC EN CIEL – RAINBOW

Saumon, thon, dorade, gambas, sérieole du Japon, avocat, concombre, micro herbes, tobiko noir
Salmon, tuna, sea bream, ebi, hamachi avocado, cucumber, micro greens, black tobiko

Rs 1,120

DRAGON – DRAGON

Anguille, avocat, concombre, sauce teritaki, graines de sésame
Unagi, avocado, cucumber, teriyaki sauce, sesame seeds

Rs 1,410

SAUMON – SALMON

Saumon, avocat, concombre, micro herbes, œufs de saumon
Salmon, avocado, cucumber, micro greens, ikura

Rs 1,475

BOMBE – BOMB

Thon, concombre, mayonnaise pimentée, cébette, togarashi, itokiri, graines de sésame, masago arare
Tuna, cucumber, spicy mayonnaise, spring onions, togarashi, itokiri, sesame seeds, masago arare

Rs 1,210

AVOCAT-CONCOMBRE – AVOCADO-CUCUMBER

Avocat, concombre, feuilles de shiso, micro herbes, graines de sésame, masago arare
Avocado, cucumber, shiso leaves, micro greens, sesame seeds, masago arare

Rs 600

S
I
G
N
A
T
U
R
E
S

CHEF SIGNATURE

SAUMON ABURI – SALMON ABURI

2 pièces nigiri de saumon, sauce shiro miso, teriyaki, tobiko, cébette
2 pieces salmon nigiri, shiro miso sauce, teriyaki sauce, tobiko, spring onions
Rs 975

NIGIRI DE WAGYU – WAGYU NIGIRI

2 pièces nigiri de bœuf Wagyu, nori croustillante, caviar, micro herbes
2 pieces wagyu beef nigiri, crispy nori, caviar, micro greens
Rs 1,950 / *805

USUGIRI DE DORADE – SEA BREAM USUGIRI

Fines tranches de dorade, sauce shiso tosazu, huile verte, cébette, graines de sesame, perles de yuzu
Thin sea bream slices, shiso tosazu sauce, green oil, spring onions, sesame seeds, yuzu pearls
Rs 1,300

TATAKI DE THON – TUNA TATAKI

Thon snacké, sauce ponzu, huile verte, micro herbes, perles de vinaigre balsamique
Seared tuna, ponzu sauce, green oil, micro greens, balsamic vinegar pearls
Rs 1,190

SAINT JACQUES – SCALLOP MOTOYAKI

Saint-Jacques snackées, sauce miso, teriyaki, truffe, œufs de saumon, cébette
Seared scallops, miso sauce, teriyaki sauce, black truffles, ikura, spring onions
Rs 1,820 / *590

TARTARE DE SAUMON – SALMON TARTARE

Saumon mariné, poireau, jaune d'œuf au soja, chips de racine de lotus, œufs de saumon
Chopped salmon-zuke, leeks, soy-cured egg yolk, crispy lotus root, ikura
Rs 1,495 / *425

T
E
M
P
U
R
A

TEMPURA DE GAMBAS – PRAWN TEMPURA

Gambas, sauce tempura
Prawns, tempura sauce
Rs 1,985 / *365

TEMPURA DE LÉGUMES – VEGETABLE TEMPURA

Légumes de saison, sauce tempura
Mixed seasonal vegetables, tempura sauce
Rs 730

Some of our dishes may contain ingredients that are considered as allergens. If you have any food allergy, we invite you to inform one of our team members, who will be pleased to assist you.

Certains aliments peuvent contenir des ingrédients considérés comme allergènes. N'hésitez pas à informer un membre de notre équipe, si vous souffrez d'une intolérance alimentaire particulière.

Prices are in Mauritian Rupees (Rs.) and are inclusive of VAT – Les prix sont en roupies mauriciennes (Rs.) et incluent la TVA

E
N
T
R
É
E
S

STARTERS

GYOZA AU PORC – PORK GYOZA

Viande hachée, sauce ume-ponzu
Minced meat, ume-ponzu sauce

Rs 845

GYOZA DE VOLAILLE – CHICKEN GYOZA

Viande hachée, sauce ume-ponzu
Minced meat, ume-ponzu sauce

Rs 845

EDAMAME – EDAMAME

Aonori, ail et sésame, sauce soja, huile de sésame
Aonori, garlic-sesame, soy sauce, sesame oil

Rs 685

SALADE CHUKA WAKAME – CHUKA WAKAME SALAD

(GOMA DRESSING)
Shiso, laitue, vinaigrette goma, micro herbes
Shiso, lettuce, goma dressing, micro greens

Rs 785

P
L
A
T
S

MAIN

LEGINE MISO ZUKE – ANTARTIC COD MISO ZUKE

Légine marinée au miso grillé, pakchoï, cébette, perles de yuzu, micro herbes
Grilled miso-marinated Antarctic cod, pak choy, spring onions, yuzu pearls, micro greens

Rs 2,545

WAGYU HOBA MISO – WAGYU HOBA MISO

Filet de bœuf Wagyu Australien, sauce kojiya miso, huile d'ail noir, champignons Japonais, micro herbes
Australian Wagyu tenderloin, kojiya miso, black garlic oil, Japanese mushrooms, micro greens

Rs 4,330 / *915

TORI TERIYAKI – TORI TERIYAKI

Cuisse de volaille grillée, mini légumes, sauce teriyaki à la betterave, cébette, purée de petit pois au shiso
Grilled chicken thigh, baby vegetables, beetroot-teriyaki sauce, spring onions, shiso-pea puree

Rs 2,055

PLATEAU DE SUSHI KUSHI – KUSHI SUSHI PLATTER

15 pièces Sélections de sushi et sashimi du chef
15 Pieces Chef's selections of sushi and sashimi

Rs 3,765 / *480

STEAK DE CHAMPIGNONS – MUSHROOM STEAK

Pleurote eryngii poêlée, beurre blanc au shiso, mini légumes grillés, micro herbes, cébette
Pan fried eryngii mushrooms, shiso beurre blanc, grilled baby vegetables, micro greens, spring onions

Rs 1300

AUBERGINE – AUBERGINE

Aubergine grillée, sauce miso au yuzu, tofu croustillant, shimeji, mini légumes grillés, purée de petit pois au shiso
Grilled eggplant, yuzu miso sauce, crispy tofu, shimeji mushrooms, grilled baby vegetables, shiso-pea puree

Rs 975

A
C
C
O
M
P
A
G
N
E
M
E
N
T

SIDES

YAKIMESHI

Riz frit – *Fried rice*

Rs 630

GOHAN

Riz vapeur – *Steamed rice*

Rs 325

MISO

Soupe au miso – *Miso soup*

Rs 740

YASAI IITAME

Légumes sautés – *Stir-fried vegetables*

Rs 590

D
E
S
S
E
R
T
S

KOKURYU 'BLACK DRAGON' FINALE

Ganache flexible au chocolat noir, sauce caramel Miso, gelée de saké, chocolat blanc caramélisé, pop-rocks au chocolat, glace aromatisée au shiso et garniture de feuilles de shiso.

Dark chocolate flexible ganache, Miso caramel sauce, sake jelly, caramelised white chocolate, chocolate pop-rocks, shiso-flavoured ice cream and a shiso leaf garnish

Rs 670

'CHOCONAMELEKA'

Financier au matcha, namelaka au chocolat blanc "Valrhona" Ivoire, gelée d'hibiscus, caviar de yuzu, sorbet banane yuzu

Matcha financier, 'Valrhona' Ivoire white chocolate namelaka, hibiscus jelly, yuzu caviar, yuzu banana sorbet

Rs 670

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS

ICE CREAM AND SORBET SELECTION

Rs 190 (1 boule/1 scoop)

SÉLECTION DE FRUITS DE SAISON

SEASONAL FRESH FRUITS SELECTION

Rs 670

Some of our dishes may contain ingredients that are considered as allergens. If you have any food allergy, we invite you to inform one of our team members, who will be pleased to assist you.

Certains aliments peuvent contenir des ingrédients considérés comme allergènes. N'hésitez pas à informer un membre de notre équipe, si vous souffrez d'une intolérance alimentaire particulière.

Prices are in Mauritian Rupees (Rs.) and are inclusive of VAT – *Les prix sont en roupies mauriciennes (Rs.) et incluent la TVA*

Pour garantir une expérience culinaire exceptionnelle, nous vous prions de bien vouloir effectuer votre réservation pour la table teppanyaki au moins 24 heures à l'avance.

To ensure an exceptional dining experience, we kindly request that teppanyaki table reservation be made at least 24 hours in advance.

TEPPANYAKI

VIANDE – MEAT

FILET DE BOEUF WAGYU (AUSTRALIEN 150Gr)
WAGYU TENDERLOIN (AUSTRALIAN 150G)

Rs 3,465 / *245

NOIX D'ENTRECÔTE WAGYU (KAGOSHIMA 100Gr)
WAGYU RIBEYE (KAGOSHIMA 100G)

Rs 5,285 / *1870

FAUX FILET WAGYU GRADE A5 (KOBE 100Gr)
WAGYU SIRLOIN A5 GRADE (KOBE 100G)

Rs 5,460 / *2050

VOLAILLE FERMIÈRE (120Gr)
FARM RANGE CHICKEN (120G)

Rs 795

POISSONS – SEAFOOD

HOMARD (400Gr)
LOBSTER (400G)

Rs 5,040 / *1,660

GAMBAS (4 PIÈCES)
EBI (4 PIECES)

Rs 1,785

SAUMON (120Gr)
SALMON (120G)

Rs 1,345

SAINT-JACQUES
SCALLOP

Rs 2,165

LÉGUMES – VEGETABLES

LÉGUMES DE SAISON
SEASONAL VEGETABLES

Rs 895

CHAMPIGNONS JAPONAIS
JAPANESE MUSHROOMS

Rs 1,365

ACCOMPAGNEMENT – SIDES

YASAI IITAME
Légumes sautés – *Stir-fried vegetables*
Rs 570

YAKIMESHI
Riz frit – *Fried rice*
Rs 610

GOHAN
Riz vapeur – *Steamed rice*
Rs 315

MISO
Soupe au miso – *Miso soup*
Rs 715

TEPPANYAKI KAISEKI DE LA MER TEPPANYAKI KAISEKI SEAFOOD

Rs 9,800 / *6,800

EDAMAME – EDAMAME

Aonori, ail et sésame, sauce soja, huile de sésame

Aonori, garlic-sesame, soy sauce, sesame oil

USUGIRI DE DORADE – SEA BREAM USUGIRI

Fines tranches de dorade, sauce shiso tosazu, huile verte, cébette, graines de sésame, perles de yuzu

Thin sea bream slices, shiso tosazu sauce, green oil, spring onions, sesame seeds, yuzu pearls

HOMARD – LOBSTER

SAUMON – SALMON

LÉGUMES DE SAISON – SEASONAL VEGETABLES

SOUPE MISO – MISO SOUP

YAKIMESHI

Riz frit – *Fried rice*

TEPPANYAKI KAISEKI VIANDE TEPPANYAKI KAISEKI MEAT

Rs 6,900 / *3,900

EDAMAME – EDAMAME

Aonori, ail et sésame, sauce soja, huile de sésame

Aonori, garlic-sesame, soy sauce, sesame oil

GYOZA AU PORC – PORK GYOZA

Viande hachée, sauce ume-ponzu

Minced meat, ume-ponzu sauce

VOLAILLE FERMIÈRE – FARM RANGE CHICKEN

FILET DE BOEUF WAGYU AUSTRALIEN – WAGYU TENDERLOIN AUSTRALIAN

LÉGUMES DE SAISON – SEASONAL VEGETABLES

SOUPE MISO – MISO SOUP

YAKIMESHI

Riz frit – *Fried rice*

Some of our dishes may contain ingredients that are considered as allergens. If you have any food allergy, we invite you to inform one of our team members, who will be pleased to assist you.

Certains aliments peuvent contenir des ingrédients considérés comme allergènes. N'hésitez pas à informer un membre de notre équipe, si vous souffrez d'une intolérance alimentaire particulière.

Prices are in Mauritian Rupees (Rs.) and are inclusive of VAT – *Les prix sont en roupies mauriciennes (Rs.) et incluent la TVA*

TEPPANYAKI KAISEKI KUSHI

Rs 13,000 / *10,000

EDAMAME – EDAMAME

Aonori, ail et sésame, sauce soja, huile de sésame

Aonori, garlic-sesame, soy sauce, sesame oil

SAINT JACQUES – SCALLOP MOTOYAKI

Saint-Jacques snackées, sauce miso, teriyaki, truffe, œufs de saumon, cébette

Seared scallops, miso sauce, teriyaki sauce, black truffles, ikura, spring onions

HOMARD – LOBSTER

NOIX D'ENTRECÔTE WAGYU KAGOSHIMA

WAGYU RIBEYE KAGOSHIMA

LÉGUMES DE SAISON – SEASONAL VEGETABLES

SOUPE MISO – MISO SOUP

YAKIMESHI

Riz frit – *Fried rice*

Some of our dishes may contain ingredients that are considered as allergens. If you have any food allergy, we invite you to inform one of our team members, who will be pleased to assist you.

Certains aliments peuvent contenir des ingrédients considérés comme allergènes. N'hésitez pas à informer un membre de notre équipe, si vous souffrez d'une intolérance alimentaire particulière.

Prices are in Mauritian Rupees (Rs.) and are inclusive of VAT – Les prix sont en roupies mauriciennes (Rs.) et incluent la TVA